

Coquilles Saint Jacques aux légumes de saison, sauce verte au gingembre et crackers au chèvre



Les crackers

120 gr de farine, 70 gr de beurre, 1 fromage de chèvre sec à raper, quelques graines de pavot, 1 cs de moutarde, un peu de sel.

Faire fondre le beurre au micro-ondes, ajouter tous les éléments pour former une boule de pâte, Préchauffer le four à 6

Huiler du papier sulfurisé, y déposer la pâte et aplatir à la main (1 à 2mm d'épaisseur max)

Enfourner 12 mn

Couper en petits carrés à la sortie du four.

Les légumes

Débiter de l'ail et des échalottes, les faire revenir à l'huile d'olive dans un wok

Couper en petits tronçons : panais, carottes, pomme de terre, topinambour ...et les ajouter au wok pour les faire suer. Ajouter du sel de Hawaï et du poivre. Au bout de 6 7 mn ajouter un peu de bouillon de poule maison et continuer la cuisson en couvrant le wok puis retirer le couvercle jusqu'à la fin de cuisson.

Les Saint-Jacques (fraiches)

Faire poêler les Saint-Jacques (les couper en 2 si trop épaisses), sur une face puis sur l'autre. Ajouter le jus rendu par les coquilles aux légumes. Réserver au chaud.

Sauce verte au gingembre et coriandre

Faire revenir à l'huile d'olive une tomate coupée en tous petits morceaux, y ajouter des feuilles d'épinard (ou autre verdure) et de coriandre hachés menu. Au bout de 5 mn ajouter de la crème fraîche et du gingembre frais haché fin, saler (sel de Hawaï) poivrer, touter sans arrêt pendant 5 mn.

Dressage

Dans chaque assiette, déposer un joli ensemble de légumes, au centre les coquilles, à côté la sauce au gingembre, Piquer les crackers en biais dans la sauce verte.